

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2023/C 103/04)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ⁽¹⁾.

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Valencia»

PDO-ES-A0872-AM03

Date de la communication: 29.8.2022

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Modification rédactionnelle dans la description des vins**

Description:

Il est précisé que les vins de la catégorie 1 peuvent être blancs, rouges et rosés.

Cette modification concerne le point 2 du cahier des charges. Le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard puisqu'elle ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33.

Justification:

Par les arrêts 958/2021 et 959/2021, la chambre du contentieux administratif du Tribunal Supremo (Cour suprême) a considéré que le cahier des charges publié avec les arrêts 13/2011 et 3/2011 était toujours en vigueur, à l'exception des points annulés par le Tribunal Supremo, relatifs au champ d'application territorial, et mis à jour avec les modifications mineures apportées ultérieurement, de sorte que certains aspects du cahier des charges doivent revenir à la formulation publiée en 2011.

2. **Délimitation de l'aire géographique**

Description:

Certaines communes relevant des AOP «Utiel-Requena» et «Alicante» sont supprimées de la délimitation géographique.

Le point 4 du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

(¹) JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

Il s'agit d'une modification standard puisqu'elle ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33.

Justification:

Par les arrêts 958/2021 et 959/2021, la chambre du contentieux administratif du Tribunal Supremo (Cour suprême) a annulé certains points relatifs au champ d'application territorial, au motif qu'il manquait une explication détaillée confirmant le lien entre les communes visées et le produit protégé, de sorte que la formulation du cahier des charges doit être adaptée au contenu des arrêts.

3. **Ajout de synonymes des cépages**

Description:

Sont inclus le nom principal (Alarije) et un synonyme (Malvasía Riojana) de la variété déjà mentionnée, Subirat Parent.

Cette modification concerne le point 6 du cahier des charges. Le document unique reste inchangé car cette variété est indiquée comme secondaire.

Il s'agit d'une modification standard puisqu'elle ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33.

Justification:

En citant tous les noms possibles d'un cépage déjà visé, il est plus aisé de savoir quelles variétés sont utilisées, étant donné que le synonyme Malvasía Riojana est davantage connu et usité.

4. **Lien avec l'aire géographique**

Description

La description de l'ensemble du paragraphe 7 concernant le lien avec l'aire géographique est modifiée.

Le point 7 du cahier des charges et le point 8 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard puisqu'elle ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33.

Justification

Par les arrêts 958/2021 et 959/2021, la chambre du contentieux administratif du Tribunal Supremo (Cour suprême) a considéré que le cahier des charges publié avec les arrêts 13/2011 et 3/2011 était toujours en vigueur, à l'exception des points annulés par le Tribunal Supremo, relatifs au champ d'application territorial, et mis à jour avec les modifications mineures apportées ultérieurement, de sorte que certains aspects du cahier des charges doivent revenir à la formulation publiée en 2011.

5. **La mention traditionnelle «primero de cosecha» (première cuvée) est ajoutée**

Description:

La mention traditionnelle «Primero de cosecha» (première cuvée) est récupérée.

Le point 8 du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard puisqu'elle ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33.

Justification:

Les différentes modifications apportées au cahier des charges ont entraîné une erreur et supprimé la possibilité d'étiqueter des vins avec cette mention traditionnelle qui s'utilisait auparavant.

6. Étiquetage des vins avec mention de cépage

Description:

Les noms de l'un des cépages peuvent être utilisés pour les vins qui ont été élaborés exclusivement avec une proportion minimale de 85 % de raisins du cépage concerné (auparavant 100 %), sauf pour le vin de liqueur Moscatel de Valencia, qui doit être élaboré uniquement à partir de la variété Moscatel de Alejandría.

Le point 8 du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard puisqu'elle ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33.

Justification:

Les différentes modifications apportées au cahier des charges ont entraîné une erreur et supprimé la possibilité d'étiqueter les vins avec le nom d'un cépage utilisé dans une proportion minimale de 85 %.

Une erreur concernant l'étiquetage des vins qui comporte le nom d'un cépage est corrigée.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination(s)

Valencia

2. Type d'indication géographique

AOP — Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin
3. Vin de liqueur
6. Vin mousseux aromatique de qualité
8. Vin pétillant

4. Description du ou des vins

1. *Vin blanc*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les tons jaunes prédominent, allant de jaunes plus pâles à des jaunes dorés. Le vin peut être élevé en fûts. Nez clair et de belle intensité, avec des notes fruitées. Bonne acidité, vins frais et fruités, bonne persistance en bouche.

Teneur maximale en anhydride sulfureux: 200 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 300 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

2. *Vin rosé et rouge*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins rosés présentent des tonalités roses, des reflets couleur framboise, fraise, groseille ou saumon. Nez clair et intense avec prédominance d'arômes fruités. Bonne acidité, vins francs et équilibrés en bouche. Avec une bonne persistance. Dans les vins rouges, la robe est généralement très foncée, avec une prédominance de nuances de rouge aux reflets violacés, pourpres, grenat, cerise ou rubis. Nez de belle intensité aux notes très fruitées.

Teneur maximale en anhydride sulfureux: pour les vins rosés, 200 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 250 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l; pour les vins rouges, 150 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 200 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (en % du volume)	9,5
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

3. *Vin portant la mention Crianza, Reserva ou Gran reserva*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins présentent des tons plus accentués par rapport au vin de base. Dans le cas du vin blanc, il s'agit d'un jaune plus intense. Dans le cas du vin rouge, la robe peut atteindre des nuances de rouge tuilé. Au nez, ils présentent un équilibre entre fruits et bois. En bouche, de bonnes sensations rétronasales.

Teneur maximale en anhydride sulfureux: pour les vins blancs et rosés, 200 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l; si elle est supérieure ou égale à 5 g/l, 300 mg/l pour les vins blancs et 250 mg/l pour les vins rosés; pour les vins rouges, 150 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 200 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

4. *Vin de liqueur blanc, rosé et rouge*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Dans les vins de liqueur blancs prédominent des tons jaunes, allant du jaune pâle au jaune doré. Les vins rosés présentent des tonalités roses, avec des reflets couleur framboise, fraise, groseille ou saumon. Dans le cas d'un vin de liqueur rouge, il y aura des nuances de rouge avec des reflets violacés, pourpres, grenat ou rubis. Nez de bonne intensité, en particulier lorsqu'il provient du cépage Moscatel. En bouche, sucré, gourmand et équilibré, longueur en bouche puissante.

Teneur maximale en anhydride sulfureux: 150 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 200 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (en % du volume)	15

Acidité totale minimale	1,5 gramme/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. *Vin mousseux aromatique de qualité blanc, rosé et rouge*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Si le vin de base est blanc, les tons jaunes, allant du jaune pâle au jaune doré, prédomineront. Si le vin de base est rosé, il présentera des tons roses avec des reflets couleur framboise, fraise, groseille ou saumon. Si le vin de base est rouge, les tons seront rouges avec des reflets violacés, pourpres, grenat, cerise ou rubis. Le nez est clair et intense avec des arômes typiques du cépage. En bouche, les vins présentent une bonne acidité et une bonne intensité. Ils sont frais, avec une bonne dissolution du gaz carbonique.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (en % du volume)	6
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	185

6. *Vin pétillant blanc, rosé et rouge*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Si le vin de base est blanc, les tons jaunes, allant du jaune pâle au jaune doré, prédominent. Si le vin de base est rosé, il présentera des tons roses avec des reflets couleur framboise, fraise, groseille ou saumon. Si le vin de base est rouge, les tons seront rouges avec des reflets violacés, pourpres, grenat, cerise ou rubis. Le nez est clair et intense avec des arômes typiques du cépage. En bouche, le vin est frais, fruité et intense, avec une bonne dissolution du gaz carbonique.

Teneur maximale en anhydride sulfureux: pour les vins blancs et rosés, 200 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 250 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l; pour les vins rouges, 150 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 200 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (en % du volume)	7
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

7. *Vin blanc, rosé et rouge étiqueté avec la mention «Petit Valencia»*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les caractéristiques sont similaires à celles décrites pour les vins blancs, rosés et rouges.

Teneur maximale en anhydride sulfureux: pour les vins blancs et rosés, 200 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l; si elle est supérieure ou égale à 5 g/l, 300 mg/l pour les vins blancs et 250 mg/l pour les vins rosés; pour les vins rouges, 150 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 200 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique volumique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (en % du volume)	4,5
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1.

Pratique œnologique spécifique

Des pressions appropriées sont appliquées pour l'extraction du vin et sa séparation du marc, de façon à ce que le rendement ne soit pas supérieur à 82 litres de moût ou à 76 litres de vin pour 100 kilogrammes de raisin. Les fractions de vin issues de pressions non adaptées ne peuvent en aucun cas être destinées à la préparation de vins protégés.

Les conditionnements en bois utilisés au cours des processus de vieillissement sont en chêne et d'une capacité adaptée aux limites de volume établies par la réglementation en vigueur pour l'utilisation de certaines mentions traditionnelles.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Cépages rouges

9 100 kilogrammes de raisins par hectare

2. Cépages blancs

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. Cépages rouges

69,16 hectolitres par hectare

4. Cépages blancs

91,20 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production couverte par l'appellation d'origine protégée «Valencia» est constituée des parcelles situées dans la province de Valence et comprises dans les unités géographiques plus petites de la zone couverte par l'AOP, dénommées sous-zones et formées par les municipalités énumérées ci-après:

a) sous-zone ALTO TURIA: Alpuente, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, La Yesa, Titaguas et Tuéjar;

- b) sous-zone VALENTINO: Alborache, Alcublas, Andilla, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Higuera, Llíria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo et Yátova;
- c) sous-zone MOSCATEL DE VALENCIA: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís et Yátova;
- d) sous-zone CLARIANO: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aiello de Malferit, Aiello de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigànim, Benissoda, Benisuera, Bicorn, Bogairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ràfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada et Xàtiva.

La zone de production comprend également les parcelles inscrites au casier viticole et exploitées par des membres de coopératives ou par des propriétaires d'établissements vinicoles, inscrites aux registres du conseil régulateur, qui ont traditionnellement été destinées à la production de vins couverts par l'appellation d'origine protégée «Valencia» et sont situées dans les environs des municipalités d'Almansa et de Caudete, dans la province d'Albacete: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisoneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti et Casa Hondo, situées sur le territoire municipal d'Almansa, et dans les environs de Vega de Bogarra, Derramador et El Angosto, situées sur le territoire municipal de Caudete.

La zone de production couvre les parcelles de sociétaires de la Cooperativa Vinícola La Viña Coop V qui sont situées dans la municipalité de Villena et inscrites au registre viticole, et qui ont traditionnellement été affectées à la production de vins protégés par l'appellation d'origine «Valencia».

7. Cépage(s)

Garnacha Tintorera

Macabeo — Viura

Merseguera

Monastrell

Moscatele de Alejandría

Verdil

8. Description du ou des liens

Le climat doux de la sous-zone Valentino associé à sa pluviométrie confère un titre alcoométrique plus élevé aux vins blancs et rouges.

Les caractéristiques continentales de l'Alto Turia se traduisent par un vin blanc plus délicat.

La proximité de la Méditerranée et une pluviométrie plus importante permettent d'obtenir un vin Moscatel très aromatique.

L'amplitude thermique et le relief varié de la sous-zone Clariano donnent des vins rouges très intenses et fruités.

9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)

Cadre juridique

Dans la législation nationale.

Type de condition supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

Description de la condition

La mention «VALENCIA» apparaîtra de manière bien visible. La sous-zone peut être indiquée lorsque tous les raisins en sont issus. Les noms de l'une des variétés peuvent être utilisés pour les vins qui ont été élaborés exclusivement avec une proportion minimale de 85 % de raisins de la variété concernée, sauf pour le vin de liqueur Moscatel de Valencia, qui doit être élaboré uniquement à partir de la variété Moscatel de Alejandría.

La mention «VINO PETIT VALENCIA» peut être utilisée pour les vins jeunes ayant un titre acquis minimal de 4,5 % vol. et un titre total minimal de 9 % vol, élaborés naturellement. «MOSCATEL DE VALENCIA», ou «VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA», peut s'utiliser pour le vin produit avec 100 % de Moscatel de Alejandría, élaboré conformément au point 3 c), quatrième tiret, de l'annexe XI *ter* du règlement (CE) n° 1234/2007. «VINO DULCE» est indiqué sur les vins de liqueur élaborés conformément au point 3 c), quatrième tiret, de l'annexe XI *ter* du règlement (CE) n° 1234/2007. La mention traditionnelle «Primero de cosecha» (première cuvée) peut être utilisée pour les vins rouges, blancs et rosés dont les raisins sont récoltés dans les dix premiers jours de vendange et qui ont été mis en bouteille dans les trente jours suivant la fin des vendanges, la mention de la cuvée étant obligatoire sur l'étiquette.

Lien vers le cahier des charges

<https://agroambient.gva.es/documents/163228750/0/DOPVLC-P2022.pdf/>
